Manual de Instrucciones

CONVECTION® OVEN

www.megashoptv.com.co
Call Center: (1)4199400

Gracias..

En nombre de todo el equipo de Mega ShopTV, apreciamos su reciente compra del Horno **CONVECTION OVEN.**
Este sistema de cocina le ofrecerá comida sana y sabrosa para muchos años.
y ahora Disfrute de su **Horno Convection Oven Turbo**

.....y una vez más, gracias.

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN 5
Precauciones de seguridad 4-5

USANDO SU HORNO 6
Diagramas de productos y accesorios 6
Accesorios opcionales 7
Diagrama de ensamble de partes 8
Antes de empezar a cocinar 9
Cómo operar su HORNO CONVECTION OVEN 9-10
Limpiando su Horno 10-11

SUGERENCIAS ÚTILES 12
Un estilo de vida más saludable 12
Sugerencias de cocción 12-13
Seleccionando sus comidas 14
Preparación y presentación de los alimentos 15

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA 16-17
Guía de solución de problemas 18

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use artefactos eléctricos, especialmente cuando haya niños presentes, se deben tener en cuenta las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea las instrucciones, advertencias de seguridad y advertencias antes de usar este aparato.

⚠ Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocuciones, fuego o heridas personales

l. No coloque el aparato en un lugar de donde se pueda caer o ser arrojado al agua o en cualquier líquido.
2. No intente coger el aparato si ha caído al agua. ¡Desconéctelo inmediatamente!
3. Siempre mantenga la manija en posición de apagado, antes de enchufar o desenchufar el horno.
4. Siempre coloque el horno en el centro de un mesón o área de trabajo.
5. Desconecte siempre el horno antes de intentar moverlo.
6. Asegure la tapa del horno **CONVECTION OVEN** antes de encenderlo.
7. Siempre apague el horno antes de retirar la tapa y siempre coloque la tapa en el soporte de la parrilla.
8. Use las dos manos cuando necesite mover el horno.
9. No permita que se humedezca la tapa.
10. El horno no se puede poner cerca de la pared cuando se esté usando.
11. No toque el plato del horno u otras superficies en el momento en que esté más caliente o durante la operación. El aire dentro del receptáculo alcanza temperaturas entre 260 y 500 qrados Fahrenheit aproximadamente, lo cual significa que puede ocasionar quemaduras serias.
12. Este aparato no está destinado a personas, incluyendo niños, que no estén capacitadas para ello, tanto fisíca como sensorial y mentalmente o que carezcan de la experiencia o conocimiento para usarlo, a menos que hayan recibido instrucciones sobre su uso y estén bajo supervisión de personas responsables de su seguridad.
13. A los niños se les debe prestar atención para evitar que jueguen con el aparato.
14. Utilice este aparato únicamente para su uso propuesto, tal como se escribe en este manual. No use otros accesorios o dispositivos si no están recomendados por el fabricante. Podrían ocasionar incendios, electrocución, o lesiones a las personas.
15. No use este aparato si no está funcionando adecuadamente. Si se ha dañado o se ha dejado caer en agua. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado, para su revisión reparación o ajuste.
16. Para el horno **CONVECTION OVEN,** si el cable proporcionado por el fabricante está dañado, este debe ser reemplazado por el mismo fabricante o por un agente de servicios o personal calificado similar a fin de evitar un corto circuito.
17. No utilice este producto al aire libre o donde estén usando aerosoles, o donde se esté administrando oxígeno.
18. No deje que el cable del horno cuelgue de la superficie de la mesa o toque superficies calientes.

19. No lo coloque sobre o cerca de aparatos de gas calientes o de un horno caliente.
20. No mueva el horno si contiene alimentos calientes. Tenga mucha precaución cuando remueva residuos calientes, el recipiente de cristal o las rejillas de cocción.
21. Este Horno es para uso casero solamente. Está diseñado para procesar cantidades caseras normales. No está disponible para uso continuo u operaciones comerciales.
22. No desarme el producto. No hay servicio de partes para el usuario.
23. No descuide el aparato mientras esté en funcionamiento.
24. Use la manija para levantar la tapa de la base.
25. No toque superficies calientes. Utilice los protectores suministrados.
26. Apague la unidad cuando deba levantar la tapa o quiera dar vuelta a los alimentos. La tapa y el ensamble del control del calentador se deben colocar en el soporte de la tapa.
27. Utilice este horno con suma precaución cuando contenga grandes depósitos de grasa.
28. Este aparato no puede utilizarse con otra clase de temporizadores o sistemas de control remoto que no hayan sido suministrados por el fabricante.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1. INSTRUCCIONES

LA HISTORIA DEL HORNO CONVECTION OVEN

LA PRÓXIMA GENERACIÓN EN COCINA

Con el horno **CONVECTION OVEN** usted puede preparar deliciosas y saludables comidas en menos de la mitad del tiempo que los métodos tradicionales. Lo que hace posible estos resultados es nuestro revolucionario enfoque sobre métodos de cocina y tiempos destacados de cocción.

Los chefs profesionales saben desde hace mucho tiempo que ellos pueden mejorar el rendimiento de un horno tradicional mediante la adición de un ventilador para acelerar la circulación del aire caliente dentro del horno.

El horno **CONVECTION OVEN**, mejora frente a otros hornos de convección en las siguientes formas:

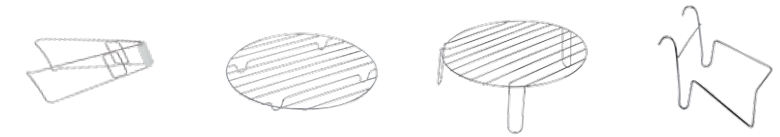
- EL horno **CONVECTION OVEN**, no está hecho de metal sino de cristal de modo que usted puede observar lo que ocurre desde todos los lados.
- EL horno **CONVECTION OVEN** combina un recipiente circular, con un ventilador montado en la tapa, de manera que la corriente de aire caliente se mueva encima de los alimentos alrededor de la bandeja y luego regrese al ventilador. Esto crea un flujo de tornado cuyo movimiento constante de aire súper calentado cocina y dora los alimentos, rápida y completamente.

2. USO DE SU HORNO CONVECTION OVEN TURBO

DIAGRAMA DEL PRODUCTO & ACCESORIOS

HORNO CONVECTION OVEN

ACCESORIOS ESTANDARES



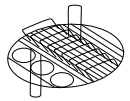
Pinzas | Parrilla inferior | Parrilla superior | Soporte de la tapa (patentado)

ACCESORIOS OPCIONALES

Plato para asar a la parrilla: Recubierto con materiales antiadherentes. Coloque el plato en la parrilla superior y caliente a temperatura media durante 5 minutos, luego ponga porciones de carne cocinada en el y usted verá las líneas de la parrilla como si lo hiciera en un BBQ al aire libre.

La cesta de vapor: se puede usar para cocinar verduras al vapor. Para hornear papas a la francesa sin aceite. Para hornear pescado envuelto en papel de aluminio.

Bandeja de dorar: Es un accesorio especial para su horno **CONVECTION OVEN**, sirve a los propósitos de dorar o preparar alimentos crujientes.



Bandeja para el desayuno: Es ideal para preparar tu desayuno favorito. Solamente hay que colocar porciones de pan tostado, jamón y huevos en la parrilla para cocinarlos al mismo tiempo.

Anillo extensible: El anillo extensible del horno **CONVECTION OVEN**, hace posible cocinar pavos, pollos y gallinas de mayor tamaño, etc. Inserte el anillo extensible entre el recipiente de cristal y la tapa y aumente la dimensión del recipiente del horno **CONVECTION OVEN**, en 9 centímetros más.

Quick Skilet con revestimiento no adherente: Coloque el Quick Skilet sobre el horno **CONVECTION OVEN**, con calentador halógeno en la parte superior, y ya estará listo para preparar rápidamente sus platos (Skilet) favoritos. Por favor vaya a "Cómo operar el horno **CONVECTION OVEN** y siga las instrucciones para ajustar temperatura y hora".

Parrilla para asar: Cuando ase pavo o pollo, usted puede usar la parrilla para asar. Colóquela en la parrilla inferior y luego ponga sobre ella, el pavo, pollo o gallina completa.

Nota: Debe usarse siempre con el anillo extensible.

CÓMO ENSAMBLAR EL PLATO PARA ASAR

- El Plato para asar está compuesto de dos piezas de metal (fig. 1).
- La pieza metálica izquierda tiene un hueco en la parte superior.
- La pieza metálica derecha se curva hacia arriba en la parte superior.
- Tome la pieza derecha y haga pasar un extremo a través del hueco de la pieza izquierda. La parte superior de la sección curvada debe encajar en el hueco de la pieza izquierda.
- Para colocar el plato para asar sobre la parrilla superior, una los extremos del plato para asar a las curvas designadas en la parte alta de la parrilla superior (Fig. 2).
- Los pollos y las gallinas para asar se colocan sobre las dos partes metálicas unidas. (Parrilla para asar, Fig. 1).

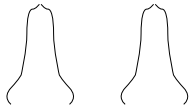


FIG. 1

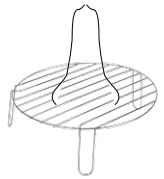
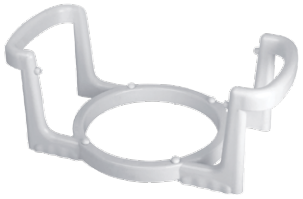
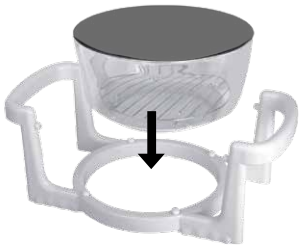


FIG. 2

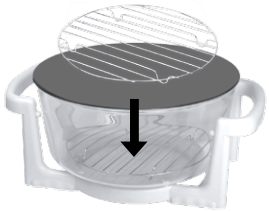
DIAGRAMA DEL ENSAMBLE DE PARTES



1 Coloque el soporte de la bandeja de cristal en una superficie sólida.



2 Coloque el recipiente de cristal dentro del soporte.



3 Coloque el empaque de la parrilla dentro del recipiente de cristal.

4 Coloque la tapa sobre el recipiente de cristal.

5 El ensamble está completo ahora.

ANTES DE QUE COMIENCE A COCINAR

PREPARE SU HORNO CONVECTION OVEN

⚠ ÚNICAMENTE POR PRIMERA VEZ

El HORNO CONVECTION OVEN se debe calentar una vez antes de comenzar a cocinar. Al preparar el horno percibirá un ligero olor a quemado. Realmente lo que ocurre es que el horno está quemando residuos de lubricantes que se encuentran en los elementos de calentamiento y no le hará daño a usted o al horno.

SIGA LOS SIGUIENTES PASOS:

- Lave la parte interior del recipiente de cristal con una esponja suave.
- Asegure la tapa en el horno.
- Ajuste el tiempo durante 5 minutos.
- Ajuste el termostato a 250/482F, y encienda el horno.
- Después de que el temporizador ha cerrado el horno, le permitirá cocinar durante cinco minutos.
- Lave la parte interior del recipiente de cristal por segunda vez con una esponja suave.

IMPORTANTE: NO LAVE O METE LA TAPA EN AGUA O EN EL LAVAPLATOS, LA SUPERFICIE EXTERNA SE PUEDE LAVAR CON UN PAÑO SUAVE O CON UNA ESPONJA PARA PLATOS.

CÓMO OPERAR EL HORNO CONVECTION OVEN?

1. Fije la tapa en el soporte como se ilustra en la figura 1.
2. Coloque ya sea la parrilla inferior o la superior dentro del recipiente de cristal del horno.
   Nota: Use la parrilla inferior para toda clase de recetas a menos que se indique lo contrario.
3. Coloque los alimentos directamente en la parrilla a menos que se especifique de otro modo.
4. Asegure la tapa en el horno.
5. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente.
   Nota: la manija se debe orientar hacia la posición horizontal para encender el horno. Cuando la manija está en posición vertical el horno está apagado.

TERMOSTATO

6. Gire el botón del termostato hacia la derecha para ajustar el termostato a la temperatura deseada como se indica en la guía de referencia rápida.

   Nota: durante el tiempo de cocción cuando el horno alcanza la temperatura deseada se apagará y se reiniciará automáticamente (Esto es normal).

FIG. 1

FIG. 2

TEMPORIZADOR: AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

7. Haga girar la perilla del temporizador 60 minutos hacia la derecha y luego regrese al tiempo deseado.

   Nota: por favor permita una tolerancia de entre 5-7 minutos para ajustar el temporizador en 60 minutos.

8. Ponga la palanca de seguridad hacia abajo hasta que escuche un click para llevarla hasta la posición de ON (encendido).
9. Cuando el temporizador alcanza el límite de ciclo de cocción se detendrá automáticamente y usted escuchará el sonido de una campana.
10. Con cuidado retire la tapa y colóquela en el soporte como se ilustra en la figura 3.
11. Ahora usted puede retirar sus alimentos del horno.

    Recuerde que la comida está caliente dentro del horno.

    Ponga mucha atención.

    Use las pinzas para retirar la parrilla y la comida como se ilustra en la figura 2.

FIG. 3

⚠ Si el cable eléctrico está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o cualquier otro servicio o personal especializado a din de evitar, descargas eléctricas.

LA LIMPIEZA DE SU HORNO

⚠ Siempre desconecte el horno antes de limpiarlo.

LIMPIEZA LIGERA

- Desconecte el horno y déjelo enfriar.
- Utilice una esponja con un detergente suave y agua tibia para limpiar el recipiente de cristal.
- Enjuague bien para quitar todo el detergente.
- Nota: Nunca introduzca la tapa en ningún líquido.

LIMPIEZA NORMAL

- Desconecte el horno y déjelo enfriar.
- Limpie el ventilador y el receptáculo, usando una esponja o paño con un detergente suave.

- No limpie con esponjas de acero, de lana o de materiales abrasivos.
- Lave las parrillas con detergente suave para platos, y agua.
- Lave las partes metálicas con una esponja o paño con un detergente suave, luego seque. Si es necesario restregar alguna parte utilice un paño de nylon o de poliéster.

⚠ No utilice el horno hasta que esté completamente seco.

AUTOLIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE CRISTAL

- Agregue agua de la llave hasta que se alcance el indicador del nivel en el soporte del recipiente. Fig. 4.
- Agregue una parte de detergente para el lavado de platos.
- Coloque de nuevo la tapa y conecte el horno.
- Ajuste el control en "Wash"("lavar") y ajuste el temporizador por diez minutos.
- (la circulación de aire caliente crea la acción de remolino (turbo) que ayuda a desprender los residuos del recipiente).
- Después de la limpieza enjuague con agua tibia para retirar los residuos de jabón.

FIG. 4

FIG. 5

El LAVAPLATOS ES SEGURO PARA El RECIPIENTE DE CRISTAL

El recipiente de cristal y las parrillas de alambre también se pueden lavar en el lavaplatos.
Sin embargo, nunca lave la tapa en un lavaplatos ni le introduzca ningún liquido. Retire la tapa de su base antes de lavarla.

RECUERDE

- Desconecte el horno antes de lavar la tapa.
- Deje que el horno se enfríe antes de lavarlo.
- Nunca introduzca la tapa en agua.
- No agregue agua por encima de la marca del nivel del recipiente cuando esté en la función de auto lavado.
- No permita que se moje el ensamble del ventilador.

⚠ Para evitar rupturas deje enfriar el recipiente de cristal antes de suministrarle agua o ponerlo en la función de auto lavado.

SECADO DEL HORNO

- El horno se debe mantener seco después de la limpieza para evitar la humedad en la tapa.
- Asegúrese de que el horno está desconectado, abra suavemente la tapa y deje que el horno se seque completamente como se ilustra en la figura 5.

3. SUGERENCIAS ÚTILES

UN ESTILO DE VIDA MÁS SALUDABLE

Con el horno **CONVECTION OVEN**, usted siempre está cocinando con un aire caliente (tostado en seco) y con los alimentos suspendidos sobre una parrilla de alambre. Como resultado la retención de grasas se ha minimizado y el consumo de grasas y colesterol es inferior por lo cual se favorece un estilo de vida más saludable.

Usted encontrará que con el horno **CONVECTION OVEN**, no es necesario agregar grasa, aceite, mantequilla o margarina a la mayoría de recetas. Sin embargo usted puede hacerlo si así lo desea.

Recomendamos los siguientes pasos para mejorar más adelante su salud:

1. Coma una variedad de alimentos incluyendo artículos de todos los grupos de comida diariamente.
2. Coma menos mantequilla, grasa y salsas.
3. Coma menos azúcar y dulces.
4. Coma bastantes frutas y verduras (preferiblemente al vapor).
5. Solo consuma alcohol de manera moderada.
6. Beba mucha agua todos los días.
7. Consuma menos comidas procesadas, coma comidas frescas en cambio.
8. Coma cada hora, coma con frecuencia.
9. Consuma poca grasa, aceite, mantequilla o margarina.
10. Consuma poca sal.
11. Ase en seco sus comidas tanto como le sea posible.

SUGERENCIAS DE COCINA

PARA USAR SU HORNO CONVECTION OVEN A SU MÁXIMA POTENCIA. AQUÍ LES PRESENTAMOS ALGUNAS SUGERENCIAS DE COCINA PARA RECORDAR…

- Dependiendo del tipo, peso y textura de los alimentos, estos se deben voltear durante el ciclo de cocción.
- Siempre que sea posible coloque los alimentos directamente sobre la parrilla de alambre.
- Cocinar sobre una parrilla de alambre permite que el aire caliente circule libremente al rededor de la comida, cocinándola rápidamente y eventualmente sin tener que voltearla.

COCINAR UNA COMIDA COMPLETA DE UNA SOLA VEZ:

Usando dos niveles de parrillas, es fácil cocinar una comida completa de una sola vez. Tenga en cuenta que comidas diferentes y pesos diferentes, toman diferentes cantidades de tiempo para cocinar. Piense en el futuro. Tome la comida que necesite más tiempo para cocinarse y póngala en la parrilla inferior.
Más tarde, durante el proceso de cocción, ponga la otra comida en la parrilla superior.
Ahora tu comida completa de carne, papas y verduras está siendo cocinada y estará a tiempo a la misma hora.

COLOCANDO LOS ALIMENTOS PARA UNA COCCIÓN ÓPTIMA

Cuando coloque diferentes porciones de comida sobre la parrilla de alambre, asegúrese de dejar al menos ½ pulgada entre la comida y el lado del recipiente de cristal. Este espacio permite al aire circular libremente a través del horno.
También evite apilar alimentos para cocinar más, al mismo tiempo.
El aire caliente debe circular libremente para poder cocinar los alimentos apropiadamente.

MANTENER LOS ALIMENTOS CRUJIENTES

Después de que se cocinan los alimentos, gire el termostato hacia abajo, manteniendo el ventilador funcionando. Sus alimentos se conservarán calientes y crujientes.

HACER DE LA LIMPIEZA ALGO MUY FÁCIL

Antes de cocinar rocíe primero el horno con un producto antiadherente, incluyendo las parrillas y los sartenes.
Limpiar la grasa y los residuos después de cocinar será aún mucho más fácil.

ADAPTAR RECETAS

Por regla general, cuando se usen recetas destinadas a hornos convencionales, las temperaturas se mantendrán siempre las mismas, pero los tiempos de cocción serán menores.
Los tiempos de cocción de las recetas en este manual se deberán usar como una guía. Usted tiene que juzgar si su porción de carne pesa menos o más que aquella que se usa en la receta y ajustar ligeramente su tiempo de cocción. Cuando se trabaje por primera vez con el horno **CONVECTION OVEN**, sugerimos utilizar un termómetro para carne. Observe el progreso de la cocción a través del recipiente de cristal. Después de un tiempo corto usted podrá adaptar sus recetas favoritas al **HORNO CONVECTION OVEN.**

PRECALENTAR SU HORNO (cuando sea recomendado por el libro de recetas) Para una óptima cocción, precaliente su horno a 250¨C/480¨F durante 6 minutos antes de cocinar.

TIEMPO DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción que se muestran en el manual variarán dependiendo del volumen, peso y masa de los alimentos o de lo crujientes que usted desee que estén.
EL MAIZ NO DEBE ESTAR PELADO ANTES DE COCINAR

SELECCIONAR SUS COMIDAS

CARNES

DE RES: Seleccione un buen pedazo de carne roja, de fina textura y con una delgada capa de grasa (que tenga buena apariencia). Compre todas las porciones que necesite. Usted realmente pueda ahorrar mucho.
Seleccione carne magra. La carne debe ser suave, de color rosado y de fina textura.
Seleccione carne magra. La carne debe ser delgada de color rosado, de fina textura y olor a fresco.

PESCADO

Todo: Seleccione sólo pescado fresco, con los ojos claros y las agallas brillantes, esta es una buena señal de frescura. Las escamas también deben estar limpias y brillantes, no babosas.
El pescado debe verse y olerse fresco como si estuviera en el mar.
La carne debe ser firme y fresca cuando se toque.

FILETES

Seleccione solo filetes firmes sin decoloración, que tengan un placentero olor a mar.
Los filetes no deben estar exudados, blandos o húmedos cuando se toquen.

AVES

Selecciones solamente carne fresca de aves: la carne debe verse y olerse fresca.

VERDURAS Y FRUTAS

Seleccione frutas firmes, casi maduras; compruebe si hay moretones o manchas. El color de las frutas debe ser claro y brillante. Las verduras deben ser crujientes y de buen color. Trate de evitar comprar verduras que estén atadas o empacadas en plásticos. Se dañan rápidamente.
Nunca use verduras que sean suaves o blandas al tacto.

PREPARACIÓN & PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PREPARACIÓN

Vale la pena preparar los alimentos cuidadosamente para obtener una apetitosa, saludable y sabrosa comida.
Siempre retire el exceso de grasa. Limpie y recorte las verduras y adórnelas, quitando todas las manchas y los moretones. Use solamente las carnes y verduras más frescas.
Asegúrese siempre de que todos los componentes de las comidas se cocinan en su tiempo correcto. Esto requiere por lo general de diferentes tiempos para empezar a cocinar. Por lo que se deben planear los tiempos por anticipado.

PRESENTACIÓN

Pruebe algunas de las siguientes formas interesantes de animar su mesa y haga de cualquier comida una ocasión para celebrar.

- Corte en tajadas una pieza de pan fresco, o panecillos, y póngalos en una cesta decorada con servilletas de colores. Sirva las tajadas con mantequilla o margarina, mezcladas con queso rallado, sal de ajo o su sazón favorita.
- Las carnes del plato principal se ven más atractivas cuando se muestran en un plato grande rodeadas de trozos de perejil, rebanadas de zanahoria (hechas con un pelador de papa), y rábanos rojos.
- Sirva las salsas en una bonita pieza de vidrio o porcelana. Introduzca una cuchara y trái**gala** a la mesa en un plato que sea fácil de pasar entre los invitados.
- Las flores en la mesa son siempre efectivas, pero en un apuro, use un arreglo con sus flores o plantas favoritas.
- Las velas hacen las comidas románticas. De manera que baje las luces y encienda el encanto.
- Las velas pequeñas o planas puestas en un recipiente de cristal lleno de agua, hacen que el efecto en la mesa sea mágico.

Convection Oven

GUÍA RÁPIDA DE REFERENCIA

EL LISTADO DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN ES SOLAMENTE DE REFERENCIA, LOS ALIMENTOS DEBEN SER VOLTEADOS DURANTE EL CICLO DE COCCIÓN.

El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tipo de alimento. Volumen, peso y textura.

CARNES Y PESCADOS	TIEMPOS DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS	AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO	TIPS PARA COCINAR Y SERVIR
	ALIMENTOS FRESCOS	ALIMENTOS CONGELADOS		
Costillas de Res asadas:	28 min por libra (medio cocida)	38	63°C (145*F) 205°C (400*F)	Ase en la parrilla inferior y cubra con pasta de tomate
	31 minutos por libra (medio)	41	71°C (160*F) 205°C (400*F)	Ase en la parrilla inferior y cubra con pasta de tomate
Pasteles de carne (2 libras)	50 a 60 minutos	60 a 70	73°C (160*F) 205°C (400*F)	
Hamburgesas (4) 1/4 de lib cada una	16 minutos medio cocida	20	65°C (149*F) 205°C (400*F)	
	18 minutos media	22	70°C (168*F) 205°C (400*F)	
	20 minutos bien cocida	24	75°c (167*f) 205°c (400*f)	
Perros Calientes 1.1/2 a 2 onzas c/u	10 minutos	13	205°C (400*F)	Ase en la parrilla superior
Ojo de bifé o bistec	26 minutos (10 min por lado) M/cocida	30	65°C (149*F) 205°C (400*F)	
(una pulgada de grueso)	31 min (12 min por lado) medio	35	70°C (168*F) 205°C (400*F)	Parrilla superior
Pargo completo	31 minutos	40	65°C (149*F) 205°C (400*F)	Parrilla superior
Bistec de Salmón	26 minutos	35	70°C (158*F) 205°C (400*F)	
Camarones a la parrilla	12 a 14 minutos	15-17	65°C (149*F) 205°C (400*F)	Pele y ponga de 6 a ocho camarones en la parrilla.
Colas de langosta	18 minutos	21	65°C (149*F) 205°C (400*F)	Retire la piel bajo las escamas. Parrilla superior
Lomo de cerdo asado	29 minutos por libra	34	73°C (163*f) 185°c (360°f)	Parilla inferior
Chuleta de Cerdo 1/2 pulgada de grueso	10 a 16 minutos	15 a 18	73°C (163*F) 240°C 480*F)	Parrilla superior
Paté de salchichas (una libra)	16 minutos	20	73°C (163*F) 200°C (390*F)	Parrilla superior
Pierna de cordero	Medio cocida 26 min por libra	29	65°C (149*F) 205°C (400*F)	
	Medio 31 minutos por libra	34	70°C (158*F) 200°C (390*F)	Cocine a 240°C durante los primeros 20 minutos
	Bien cocida 38 minutos por libra	39	75°C (167*F) 200°C (390*F)	
Chuletas de cerdo	21 minuitos medio	25	71°C (160*F) 205°C (400*F)	Ase en la parrilla superior
Sardinas congeladas	11 a 13 menos de lo normal	11 a 13	65°C (149*F) 175°(350*F)	Ase en la parrilla inferior
Tocino (una libra)	12 a 16 minutos	15 a 18	175°C (350*F)	
Pollo (3 Libras)				
Un cuarto	31 minutos	35	82°C (180*F) 240°C (460*F)	Parrilla inferior. Moje con salsa, si lo desea durante los últimos 10 minutos
Medio pollo	41 minutos	45	82°C (180*F) 240°C (460°F)	Parrilla inferior
Entero	21 minutos por libra	25	82°C (180*F) 240°C (460°F)	Parrilla inferior
Pollo a la brasa	26 a 31 minutos	26 a 35	82°C (180*F) 240°C (460°F)	Sasone antes de asar
Pavo ahumado	26 a 31 minutos	26 a 35	82°C (180*F) 240°C (460°F)	Sasone antes de asar
Pechuga de pavo (tres libras)	45 a 60 minutos	60 a 70 minutos	82°C (180*F) 240°C (460°F)	
Codornices	26 minutos por libra	29	82°C (180*F) 240°C (460°F)	
VERDURAS				
Papas al horno 6 a 8 onzas	41 minutos		85°C (185*F)	
MAZORCAS ASADAS				
(cuatro mazorcas peladas)	26 minutos	30	60°C (140*F) 205°C (400*F)	Parrilla inferior, rocíe con un antiadherente

4. GUÍA PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no enciende	Verifique que el cable eléctrico esté correctamente conectado en un tomacorriente AC. Verifique si la toma AC es operativa. Gire la perilla del temporizador hacia la derecha., hasta 60m minutos, luego regrésela al tiempo deseado. Verifique que el termostato esté ajustado a la temperatura adecuada. Presione la palanca de carga hasta el fondo. Nota: esta asa funciona como una palanca de seguridad y no permitirá que el horno funcione si no está en la posición correcta.
El horno no calienta	verifique que el termostato esté ajustado a una temperatura suficientemente alta.
El recipiente o la tapa de vidrio está agrietado	Ordene la parte de repuesto de su servicio autorizado.

Especificaciones Técnicas
Peso: 21 lbs. (9.5kg)
Diámetro del recipiente: 12 pulgadas (305 mm)
Profundidad del recipiente: 6.6 pulgadas (167 mm)
Temperatura de cocción: Rango: 150¨F – 500¨F (75¨C - 250º¨C)
Ciclos de voltaje: ll0V/120V-60Hz
Capacidad: 1300 Vatios.

NOTAS

Mega Shop TV

Haciendo más Feliz tu Vida

Agradecemos cualquier observación sobre éste producto
al email: info@megashoptv.com.co o al
Call Center 00 57 (1) 4199400 en la ciudad de Bogotá D.C.